

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Resolución N° 69498

Ref. Expediente N° NC2016/0005556

Por la cual se otorga una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral
26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 20 de diciembre de 2016, con el N° NC2016/0005556, por CARGILL INCORPORATED y UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “COMPOSICIONES ESTRUCTURADAS DE GRASA VEGETAL, PROCESO PARA OBTENER DICHA COMPOSICIÓN ESTRUCTURADA DE GRASAS, USO DE LA COMPOSICIÓN ESTRUCTURADA DE GRASAS EN LA PREPARACIÓN DE UNA COMPOSICIÓN COSMÉTICA, COMPOSICIÓN COSMÉTICA Y PRODUCTO QUE COMPRENDE DICHA COMPOSICIÓN ESTRUCTURADA DE GRASAS”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/BR2015/050064 del 29 de mayo de 2015.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 788 del 31 de marzo de 2017, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 3425, notificado el 26 de marzo de 2018, se requirió a los solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

CUARTO: Que los solicitantes mediante escrito radicado bajo el N° NC2016/0005556 el 08 de agosto de 2018, respondieron oportunamente el requerimiento formulado y presentaron nuevas reivindicaciones 1 a 10 que remplazan las originalmente presentadas, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 69498

Ref. Expediente N° NC2016/0005556

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *“Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial”*.

SEXTO: Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 10 incluidas en el radicado bajo el N° NC2016/0005556 del 08 de agosto de 2018, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior y, en consecuencia, este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

SÉPTIMO: Que de acuerdo con el objeto concedido, el título de la invención, el cual quedará de la siguiente manera: **“COMPOSICIONES ESTRUCTURADAS DE GRASA VEGETAL, PROCESO PARA OBTENER DICHA COMPOSICIÓN ESTRUCTURADA DE GRASAS, COMPOSICIÓN COSMÉTICA Y PRODUCTO QUE COMPRENDE DICHA COMPOSICIÓN ESTRUCTURADA DE GRASAS”**.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Otorgar patente de invención a la solicitud que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), para la creación titulada:

“COMPOSICIONES ESTRUCTURADAS DE GRASA VEGETAL, PROCESO PARA OBTENER DICHA COMPOSICIÓN ESTRUCTURADA DE GRASAS, COMPOSICIÓN COSMÉTICA Y PRODUCTO QUE COMPRENDE DICHA COMPOSICIÓN ESTRUCTURADA DE GRASAS”

Clasificación IPC: A23D 9/013, A23L 1/30, A23L 1/38, A23D 7/01, A23G 3/40, A23G 9/32, A21D 2/16, A23L 1/40, A61K 8/92.

Reivindicación(es): 1 a 10 incluida(s) en el radicado bajo el No NC2016/0005556 del 08 de agosto de 2018, de acuerdo al anexo 1.

Titular(es): CARGILL INCORPORATED Y UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS – UNICAMP.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 69498

Ref. Expediente N° NC2016/0005556

DOMICILIO(S): 15407 MCGINTY ROAD WEST, WAYZATA, MINNESOTA 55391, U.S.A. MINNETONKA MINNESOTA ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.
CIDADE UNIVERSITÁRIA ZEFERINO VAZ, DISTRITO DE BARÃO GERALDO 13084-971 CAMPINAS, BRASIL.

Inventor(es): RENATO GRIMALDI, LIRENY APARECIDA GUARALDO GONÇALVES Y ISABEL PAES MANZO.

Prioridad(es) N° 29/05/2014, BR (BRASIL), BR102014012953-7.

Solicitud internacional N°: PCT/BR2015/050064

Fecha: 29 de mayo de 2015.

Vigente desde: 29 de mayo de 2015

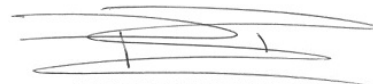
Hasta: 29 de mayo de 2035.

ARTÍCULO SEGUNDO: Los titulares tendrán los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar el contenido de la presente resolución a CARGILL INCORPORATED y UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP, advirtiéndoles que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los 18 de septiembre de 2018


PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO
Superintendente de Industria y Comercio



**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Resolución N° 69498

Ref. Expediente N° NC2016/0005556

**ANEXO 1.
REIVINDICACIONES CONCEDIDAS**

1. Composición estructurada de grasa vegetal caracterizada porque comprende:

- i) de 1% a 15% en peso de un emulsionante, basado en el peso total de la composición, siendo el emulsionante una mezcla de monoacilglicerol y diacilglicerol derivado de aceites vegetales totalmente hidrogenados, el emulsionante varía de 52 a 99% de monoacilglicerol en peso, basado en el peso total del emulsionante; y
- ii) del 85 al 99% en peso basado en el peso total de la composición de al menos un aceite vegetal refinado, el cual puede o no incluir sus derivados (incluyendo productos fraccionados y/o hidrogenados),

en donde dicha composición estructurada contiene un límite máximo de 2% de ácidos grasos trans y presenta un contenido de ácidos grasos saturados inferior o igual a 39% en peso basado en el peso total de la composición.

2. La composición estructurada de grasa vegetal de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque los aceites vegetales comprenden el ácido graso oleico y linoleico.

3. La composición estructurada de grasa vegetal de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque comprende de 2% a 10% en peso del emulsionante basado en el peso total de la composición.

4. La composición estructurada de grasa vegetal de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizada porque comprende una mezcla de emulsionante de mono- y diglicéridos de ácidos grasos y éster de propilenglicol.

5. Proceso de obtención de composiciones estructuradas de grasas conforme se definieron en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado porque comprende las siguientes etapas:

Página 4 de 6

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 69498

Ref. Expediente N° NC2016/0005556

- a. en un reactor encamisado, adicionar al menos un aceite vegetal seleccionado entre aceites vegetales refinados, sus derivados y la mezcla de los mismos, originados en los procesos de fraccionamiento y/o hidrogenación;
- b. calentar el aceite vegetal adicionado en la etapa (a) para fundir completamente el emulsionante adicionado en el siguiente paso;
- c. adicionar de 1 a 15% en peso de un emulsionante, basado en el peso total de la composición, al aceite previamente calentado en la etapa (b), donde dicho emulsionante debe ser una mezcla de monoacilgliceroles y diacilgliceroles derivado de aceites vegetales totalmente hidrogenados, el contenido de monoacilglicerol del emulsionante varía de 52 a 99% en peso con relación al peso de emulsionante;
- d. obtener una composición estructurada de grasa (en su fase líquida);
- e. mantener la composición estructurada obtenida en la etapa (d) bajo las mismas condiciones operativas de las etapas (b) y (c), hasta la completa dispersión del emulsionante en el aceite;
- f. someter la composición estructurada en la fase líquida obtenida en la etapa (e) a un proceso de plastificación para obtener una composición estructurada de grasa homogénea (en su fase sólida) y en su forma cristalina más estable; y
- g. obtener una composición estructurada de grasa homogénea que comprende un límite máximo de 2% de ácidos grasos trans y un contenido de ácidos grasos saturados inferior o igual a 39% en peso basado en el peso total de la composición,

donde las etapas (b), (c) y (e) son realizadas bajo agitación constante, y a un rango de temperatura de 70 a 90°C, dependiendo de la composición de ácidos grasos presentes en el emulsionante.

8. El proceso, de acuerdo con la reivindicación 7, caracterizado porque la adición de una cantidad del emulsionante al aceite vegetal de la etapa (i) comprende una relación másica emulsionante/aceite vegetal 1:1.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 69498

Ref. Expediente N° NC2016/0005556

9. Producto alimenticio caracterizado porque comprende una composición estructurada de grasa conforme se definió en una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4.

10. Composición cosmética, caracterizada porque comprende:

i) de 1% a 15% en peso de un emulsionante basado en el peso total de la composición, en el que el emulsionante es una mezcla de monoacilglicerol y diacilglicerol derivado de aceites vegetales totalmente hidrogenados, el contenido de monoacilglicerol del emulsionante varía de 52 a 99% en peso basado en el peso total del emulsionante; y

ii) al menos un aceite vegetal refinado seleccionado entre aceites vegetales refinados, sus derivados y mezcla de los mismos, originados en los procesos de fraccionamiento e/o hidrogenación, asociados a uno o más ingredientes cosméticamente activos